Marché public de fournitures



MAPA FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES

Cahier des clauses administratives particulières

(CCAP n° 2015/1)

Date limite de réception des offres : 15 juin 2015
Au Lycée La Source,
Service intendance
5, Rue de la Muette
94130, Nogent Sur Marne
Dossier disponible : sur demande jean-christophe.franc@ac-creteil.fr

SOMMAIRE

PREAMBULE

Le présent cahier des clauses administratives particulières a pour objet de préciser les conditions suivant lesquelles la fourniture des denrées alimentaires, destinée à la cuisine du Lycée La Source, sera exécutée par le(s) titulaire(s) retenu(s).

Ce dossier sert à mesurer l'étendue des prestations. Le titulaire est réputé connaître les caractéristiques de son marché. Il ne peut à ce titre se prévaloir des erreurs ou omissions qui peuvent apparaître pour prétendre à une quelconque indemnité et ne pas exécuter sa mission.

Le titulaire doit notamment accomplir ses prestations avec :

- La mise en œuvre de moyens humains et matériels suffisants pour respecter l'objectif défini pour le marché,
- Le souci de qualité du service rendu au Lycée La Source,
- Le respect de la transmission des informations au Lycée La Source.

Article 1 - Objet et caractéristiques principales du marché

1.1 Objet des prestations

Les stipulations du présent document concernent les prestations désignées ci-dessous :
FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES

Le présent marché concerne la fourniture des denrées alimentaires destinées à la cuisine du Lycée La Source

Le marché comprend :

- La fourniture de véhicules ou de matériels et de tous les accessoires et produits nécessaires à l'exécution du service,
- Le déploiement du personnel administratif et technique (conducteurs, encadrement,....), - Le paiement de toutes les taxes, impôts, consommables.

La description des prestations et leurs spécifications techniques sont indiquées dans le cahier des clauses administratives et techniques.

1.2. Lots

1.2.1. Composition des lots

- Lot n°1 : BOF (Beurre, Œuf, crème et Fromage)
- Lot n°2 : SURGELES / GLACES ET PATISSERIES SURGELEES

1.2.2 Condition d'attribution des lots

Les lots seront notifiés à un ou plusieurs titulaires si et seulement si les propositions tarifaires et qualitatives déposées par ces derniers constituent un « mieux disant » / marchés encore en cours d'exécution. A défaut, ce MAPA sera déclaré infructueux et les lots reconduits tacitement jusqu'à obtenir des offres économiquement plus avantageuses.

Le service restauration notifiera les bons de commandes, directement au candidat classé premier sur chaque lot en fonction du classement des offres établi par la commission MAPA.
Si celui-ci n'est pas en mesure d'honorer totalement ou partiellement la commande, l'établissement devrait alors s'adresser au fournisseur dans l'ordre suivant du classement.
Ceci jusqu'à ce qu'un fournisseur puisse fournir la commande désirée dans sa totalité.

1.3 Durée du marché

Le marché commence au 1er/09/2015 et court sur une durée minimale de 12 mois (plancher) et maximale de 36 mois (plafond). Cette durée sera déterminée in fine par le pouvoir adjudicateur en fonction de la capacité des candidats à améliorer les offres tarifaires soumises en cas d'engagement pluriannuel.

Ce dernier pourra être renouvelé par tacite reconduction, par périodes successives de 1 an, dans la limite d'une durée totale de re conduction du marché qui ne pourra excéder 48 mois.

Si le pouvoir adjudicateur décide de reconduire le marché, le titulaire ne pourra pas refuser cette reconduction.

La non reconduction se fait sans droit à indemnité.

1.4 Montant du marché

Lots conclus avec estimation prévisionnelle de commande.

Lot N°	Objet du lot	Montants minimum (HT)
Lot 1	BOF (Beurre, Œuf et Fromage)	3 à 5000 euros
Lot 2	SURGELES, PATISSERIES, DESSERTS GLACES	16 à 20.000 euros

TOTAL pour l'ensemble des lots : 17 à 25.000 euros HT

Ce montant s'entend pour la période initiale du marché et, le cas échéant, chaque période de reconduction (au prorata de l'objectif pluriannuel initial alors fractionné par année).

Pour des besoins occasionnels de faible montant, la personne publique peut s'adresser à un prestataire autre que le titulaire du marché, pour autant que le montant cumulé de tels achats ne dépasse pas 1% du montant total estimé du lot.

Le Lycée La Source fournit ces indications financières à titre informatif afin de permettre seulement aux candidats d'ajuster au mieux leurs propositions et ne pourra en aucun cas se voir infliger de pénalité(s) (ex : obligation d'achat ou versement d'indemnités) en cas de variation constatée (en plus ou en moins) du volume réel de commandes / estimation initiale (statistique).

Idem en cas de changement forcé de mode d'exploitation du service de restauration en cours d'exécution du présent marché (ex : basculement en liaison froide).

Dans le cas où la poursuite des commandes ne serait pas rendue matériellement impossible mais où l'équilibre d'un lot (du fait de la non concordance entre les éléments contenus dans le bordereau initial et les nouveaux besoins exprimés : PNO, PNA, réglementation nutritionnelle, HACCP) serait susceptible d'être compromis, le panel serait revu avec le prestataire concerné afin d'arriver à un accord satisfaisant pour les deux parties sur les produits, quantités et tarifs pour la durée restante d'exécution du marché.

En cas d'absence d'accord, le lot concerné serait résilié sans pénalités pour le Lycée.

1.5 Identification des parties

1.5.1 Organisation du pouvoir adjudicateur

Le pouvoir adjudicateur contractant est le Lycée la Source dont le siège administratif est situé : 54, Avenue de la Source, 94130, Nogent sur Marne,

L'autorité compétente est : Mme ………………., Chef d'établissement/Proviseur.

1.5.2 Déclaration de sous-traitance

Un marché de fournitures ne peut donner lieu à la sous-traitance.

1.6 Forme des notifications des décisions ou des informations

Les décisions ou informations du pouvoir adjudicateur sont notifiées directement aux titulaires contre récépissé.
La notification est faite à l'adresse des titulaires telle que mentionnée dans les documents particuliers du marché.

1.7 Critères d'attribution du marché

Les critères pour l'attribution seront les suivants :
- Qualité du produit : 20%
- Respects HACCP + Mesure développement durable : 10%
- Prix : 60%
- Respect des horaires et des jours de livraison : 10%

NB : Les % affectés concernent la détermination du « mieux disant » dans le cadre de la passation du marché et ne préjugent en aucun cas du respect de ses obligations par le prestataire retenu pour chaque lot.

Article 2 - Documents contractuels

Le marché est constitué par les éléments contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

- l'acte d'engagement et ses éventuelles annexes ;
- le Cahier des Clauses Administratives Particulières parafé et signé par le titulaire, dont l'exemplaire conservé dans les archives de l'administration fait seul foi ;
- le Cahier des Clauses Techniques Particulières parafé et signé par le titulaire, dont l'exemplaire conservé dans les archives de l'administration fait seul foi ;
- Bordereau des Prix Unitaires (BPU) rempli et inséré dans les offres (un par lot) ;
- le Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux marchés publics de Fournitures Courantes et de Services annexé à l'arrêté du 19 janvier 2009 publié au JORF du 19 mars 2009 (CCAG-FCS) ;
- l'offre technique et financière du titulaire ;
- le catalogue avec tarifs du fournisseur et % de remises pour produits hors BPU.

Article 3 - Délai d'exécution - Pénalités

3.1 Délai d'exécution

Les livraisons sont effectuées aux dates et horaires précisés pour chaque titulaire.
Les modalités d'exécution et de livraison sont précisées à l'article 4.3 du présent CCAP.

3.2 Prolongation de délai

Par dérogation à l'article 13.3 du CCAG-FCS, aucune prolongation de délai ne sera accordée.
Par ailleurs, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'acheter des fournitures similaires ou de même type à d'autres fournisseurs si le titulaire est dans l'incapacité d'honorer la commande passée dans le respect des délais contractuels.

3.3 Pénalités

Le pouvoir adjudicateur pourra appliquer au titulaire, en cas de manquement à ses obligations ou de retard dans les délais par dérogation à l'article 14 du CCAG-FCS, les pénalités suivantes, sans mise en demeure préalable. Ces sanctions sont également applicables dans le cas où la ou les infraction(s) résultent d'un mouvement de grève parmi le personnel du prestataire.

Lorsque le délai de livraison est dépassé, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité calculée par application de la formule suivante :

P = V x R
P : le montant de la pénalité
V : valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité
R : le nombre d'heures de retard.

Le représentant du pouvoir adjudicateur pourra constater tout incident lié à l'exécution des prestations.
Le pouvoir adjudicateur informe le titulaire, par lettre recommandée avec accusé de réception, de l'application et du montant de la pénalité.
Le pouvoir adjudicateur reste seule juge du bien-fondé des arguments présentés par le titulaire.
En conséquence, celui-ci ne pourra élever aucune protestation dans le cas où la collectivité maintiendrait l'application des pénalités après qu'il ait formulé ses observations.

Le montant des pénalités n'est pas plafonné.

Article 4 - Conditions d'exécution

4.1 Bons de commandes

Les commandes sont faites au fur et à mesure des besoins exprimés par LE CHEF DE CUISINE DU SERVICE DE RESTAURATION ou son suppléant. Elles sont systématiquement matérialisées par écrit (Fax ou courriel).

4.2 Transport

Les frais de livraison sont inclus dans le prix des fournitures, ils seront à la charge du titulaire, en “valeur” et en “ poids” (livraison franco de port) quel que soit le montant ou la quantité de la livraison.

Le transport s’effectue dans des véhicules spécialement aménagés, réfrigérés si besoin, selon la nature du lot et en tout point conforme à la réglementation sanitaire sur le transport et la réception des denrées alimentaires. Les véhicules doivent satisfaire aux conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables et notamment aux prescriptions de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009.

Fermeture pour Congés annuels ou autres :

Pendant la période de fermeture de son établissement, le titulaire conserve la responsabilité entière de la fourniture faite par le remplaçant qu'il a désigné.
Le nom et les coordonnées du remplaçant doit être communiqué au responsable de la restauration ou son adjoint, en charge de la gestion du lot, 30 jours minimum avant la date de fermeture.
Les prestations seront effectuées dans les mêmes conditions.
Si le titulaire du lot ne respecte pas cette procédure, le service passera la commande chez le fournisseur de son choix, il appartiendra au titulaire du lot de prendre à sa charge l’intégralité des éventuels surcoûts produits et/ou livraisons.

4.3 Modalités d'exécution

D’une manière générale les livraisons sont à effectuer :
Le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 6 h 30 à 10 h 00 au plus tard

Pour des raisons de force majeure, et/ou à titre exceptionnel, telles que grèves, incapacité à produire des repas par la cuisine, pannes matérielles, etc... Les produits livrés pourront être refusés ou repris sans que le titulaire puisse demander une quelconque indemnité.

A titre exceptionnel ou de dépannage, il est demandé au titulaire de pouvoir assurer un réapprovisionnement y compris en petites quantités, sur un délai de 24h00, franco de port, y compris en dehors des jours habituels de livraisons.

En cours d'exécution du marché et à l'initiative de l'établissement, des modifications peuvent être apportées aux horaires et aux jours de livraison en fonction de l'intérêt du service.

En cas de refus des nouvelles prescriptions, le marché pourra être résilié de plein droit sans que le fournisseur puisse prétendre à une indemnité quelconque.

Le non-respect des jours et horaires de livraisons définis entraîne tout d'abord lorsque cela est possible pour le lycée le rejet des marchandises.

Un premier avertissement écrit est adressé au fournisseur. Suite au deuxième avertissement, le marché à bons de commandes est résilié de plein droit.

4.4 Lieu d'exécution des prestations

La livraison des fournitures sera faite l'adresse suivante :

LYCEE La Source
SERVICE RESTAURATION
Bâtiment A
54, Avenue de la Source
94130 Nogent sur Marne

4.5 Surveillance en usine

Les dispositions de l'article 21 du CCAG-FCS sont applicables.

Le titulaire devra se reporter aux dispositions relatives au contrôle du CCTP.

Article 5 - Cadre juridique

5.1 Confidentialité et sécurité

Le titulaire et le pouvoir adjudicateur se conforment aux obligations de confidentialité et de sécurité indiqués à l'article 5 du CCAG-FCS.

5.2 Protection de la main-d'œuvre et conditions de travail

Conformément aux dispositions prévues à l'article 6 du CCAG-FCS, le titulaire respecte les lois et les règlements relatifs à la protection de la main-d'œuvre et aux conditions de travail du pays où cette main-d'œuvre est employée.

5.3 Protection de l'environnement

Le titulaire veille à ce que les prestations qu'il effectue respectent les prescriptions législatives et réglementaires en vigueur en matière d'environnement, de sécurité et de santé des personnes et de préservation du voisinage.

5.4 Respect des clauses contractuelles

Les stipulations des documents contractuels du marché expriment l'intégralité des obligations des parties.
Ces clauses prévalent sur celles qui figureraient sur tous les documents adressés par le candidat lors de sa réponse à la consultation, y compris sur d'éventuelles conditions générales de vente.
De même, le titulaire ne peut faire valoir, en cours d'exécution du marché, aucune nouvelle condition générale ou spécifique, sans l'accord exprès du pouvoir adjudicateur.

Article 6 - Opérations de vérifications qualitatives et quantitatives

Les vérifications porteront sur les éléments suivants :

- le respect de la commande en ce qui concerne le choix des produits ou des ingrédients suivant le cas ;
- la qualité des produits ;
- les conditions de livraison ;
- le contrôle de la température des produits ;
- les poids ou nombres d'unités livrées en conformité avec le bon de commande et de livraison ;
- les D.L.C. ou D.L.U.O. devront être celles exigées dans le descriptif de chaque lot et conformes à la réglementation.

L'ensemble de ces données sont saisies par l'agent chargé de la réception sur une fiche de « Contrôle à réception des marchandises » et dans le cas d'une livraison non conforme, d'une fiche dite de « non-conformité » adressée au fournisseur et aux services de l'État concernés.

Le titulaire devra se reporter aux dispositions relatives au contrôle du CCTP.

Article 7 - Garantie technique

Par dérogation à l'article 28.1 du CCAG-FCS, les fournitures ne font pas l'objet d'une garantie minimale d'un an.

Article 8 - Prix

8.1 Forme des prix

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges prévues à l'article 10.1.3 du CCAG-FCS ainsi que celles précisées ci-après : frais de livraison, frais de logistique, etc.

Les fournitures sont rémunérées à prix unitaires. Les prix unitaires du bordereau de prix sont appliqués aux quantités réellement exécutées. Les candidats doivent répondre à 100% du BPU.

La liste des produits indiqués aux bordereaux des prix n'étant pas exhaustive, le pouvoir adjudicateur pourra commander des fournitures sur le catalogue général du prestataire.
Le prestataire indique à l'acte d'engagement le rabais sur catalogue qu'il appliquera. Les rabais devront être reconduits à chaque renouvellement du marché.

Le titulaire du marché fait son affaire du paiement des impôts, taxes, redevances et cotisations sociales établis par l'Etat et toutes autres administrations, connus au moment de la remise des offres (impôts divers, TVA, etc.) dont il serait redevable au titre de son activité.

En outre, le montant de la rémunération, est calculé en appliquant le taux TVA en vigueur lors de l'établissement du contrat. Ce montant sera éventuellement rectifié en vue de l'établissement du décompte général en appliquant le taux de TVA en vigueur lors des encaissements.

8.2 Variation des prix

Les prix sont non révisables sauf mention légale contraire et avec notification au pouvoir adjudicateur par écrit avec accusé réception.

- Type de variation des prix : ferme ou sur cotation/mercuriale

Les prix du marché sont fermes pour l'ensemble d'un lot.
Sur des lots qui seraient légalement soumis à cotations les variations de prix sont basées sur les indices publiés par le réseau des nouvelles du marché (RNM) qui devront être envoyé à l'acheteur par mail ou par fax. Lors de votre réponse au marché, il faudra préciser si le prix du lot est basé sur une cotation et si oui, si cette dernière est : hebdomadaire, trimestrielle, etc.

- Reconduction

Les prix sont ajustables annuellement pour les années suivantes en cas de reconduction du marché.
Le titulaire s'engage à faire parvenir à l'administration contractante, par lettre recommandée avec accusé de réception, son nouveau tarif (ou barème) avec un préavis de 2 mois avant la date prévue pour l'application de l'ajustement.

Les prix seront révisés à date de reconduction annuelle du marché.
L'index de référence I, publié à l'INSEE, est l'index CONSO indice INSEE des prix à la consommation (tabac compris) appliqué aux prix : Cn = 100 % = CONSO (In/Io).

Clause « Butoir »

La variation des prix ne peut en aucun cas excéder le prix initial majoré de 2.00 % par an pour les marchés à bons de commandes sous peine de résiliation.

Article 9 - Conditions de règlement des fournitures

9.1 Modalités de paiement

Le paiement intervient sur présentation des factures à la livraison ou par courrier. Les factures seront adressées au :

LYCEE La Source
Service Intendance
Bâtiment A
54, Avenue de la Source
94130 Nogent sur Marne

9.2 Forme et contenu de la demande de paiement

Les factures afférentes au paiement sont établies en trois originaux ; outre les mentions légales, les indications suivantes devront être portées :

- le nom et l'adresse du créancier,
- le numéro d'immatriculation SIRET de la société,
- le numéro de la facture et date d'établissement,
- le numéro de commande et date d'établissement,
- la référence du marché,
- le numéro du compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement au format SEPA,

- le détail des produits avec indication des prix unitaires (et de la remise appliquée),
- le montant total HT de la facture hors pénalités,
- le taux et le montant de la TVA,
- le montant total de la facture TTC, hors et avec pénalités, en chiffres et en lettres.

Article 10 - Retenue de garantie

Il n'est pas pratiqué de retenue de garantie sur les paiements.

Article 11 - Délai de paiement

Le paiement des sommes dues est effectué dans un délai global maximum de 30 jours hors période de vacances scolaires.

Les conditions de mise en œuvre du délai maximum de paiement sont celles énoncées dans le décret modifié n° 2002-232 du 21 février 2002 (JO du 22/02/02) relatives au calcul du délai et au versement des intérêts moratoires. Le taux des intérêts moratoires prévu au II de l'article 5 du décret précité est égal au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de sept points.

Article 12 - Résiliation du marché

En cas de résiliation du marché pour motif d'intérêt général, l'indemnisation du titulaire n'est pas prévue au présent marché.

Le pouvoir adjudicateur peut faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le marché, aux frais et risques du titulaire, soit en cas d'inexécution par ce dernier d'une prestation qui, par sa nature, ne peut souffrir aucun retard, soit en cas résiliation du marché prononcée aux torts du titulaire.

Outre les dispositions précédentes du CCAG-FCS qui sont applicables au marché, la résiliation du contrat peut être prononcée par le pouvoir adjudicateur, sans indemnisation du titulaire dans les cas suivants :

- De plein droit et aux frais et risques du titulaire, en cas de condamnation pénale avec l'interdiction de conclure des marchés publics,

- Aux torts du titulaire ainsi qu'à ses frais et risques, en cas de :
  - Non-respect de la législation du travail, impossibilité d'assurer la prestation, actes frauduleux, obligations non respectées dans les délais prévus, …
  - Non-conformité(s) / clauses relatives à l'exécution des prestations objet du marché, ayant entraînée le déclenchement de pénalités sur deux mois consécutifs,
  - Impossibilité pour le titulaire de reprendre l'exécution du contrat après mise en régie, et suite à un délai de 3 mois de mise en régie,
  - En cas de recours égal ou supérieur à deux fois en douze mois consécutifs à une entreprise extérieure,
  - En cas d'entrave à l'exécution de contrôle par le représentant du pouvoir adjudicateur,
  - En cas de faute grave : non-respect de la législation relative au droit du travail ou actes frauduleux concernant la nature, la qualité ou la quantité des prestations.

En outre, conformément à l'article 47 du Code des Marchés Publics, la résiliation sera prononcée aux torts des titulaires et à ses frais et risque et sans indemnité, en cas d'inexactitude des renseignements prévus aux articles 45 et 46 du code précité.

Sauf en cas de résiliation de plein droit, la résiliation prend effet à la date de notification de cette décision, après mise en demeure restée sans effet dans le délai de 10 jours.

Article 13 - Règlement des litiges

Il est fait application des dispositions de l'article 37 du CCAG-FCS.

En tout état de cause, le Tribunal Administratif de Melun :**43 rue du Général De Gaulle**
77008 MELUN CEDEX
Tél : +33 1 60 56 66 30 Fax : +33 1 60 56 66 10 est seul compétent.

Article 14 - Droit, Langue, Monnaie

En cas de litige, le droit français est seul applicable. Les tribunaux français sont seuls compétents. Les correspondances relatives au marché sont rédigées en français.

La monnaie de compte du marché, l'EURO, est la même pour toutes les parties prenantes.

Article 15 - Assurances

Le titulaire est tenu de souscrire auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, toutes les polices d'assurance nécessaires pour l'exécution des prestations du Marché, de sorte à se trouver garanti de toute indemnité à laquelle l'exposerait l'activité entreprise au titre du présent marché.

Antérieurement à la notification du marché, il devra justifier des assurances souscrites, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie, au moins :

- Assurance Responsabilité Civile : Le titulaire a une responsabilité civile qui doit être couverte par une police d'assurance "responsabilité civile" qui couvre les accidents et les dommages de toutes natures (corporels, matériels ou immatériels) causés par l'exécution des prestations à des tiers et ce de façon la plus étendue possible.
- Assurance dommage des ouvrages et des biens : Le titulaire a une responsabilité pour les dommages causés aux ouvrages et aux biens entrant dans le cadre du présent marché.

Le titulaire devra justifier du paiement régulier des primes d'assurances et porter sans délai à la connaissance du pouvoir adjudicateur toute modification qui serait apportée aux contrats souscrits. Le titulaire fournira chaque année, dans un délai de trente (30) jours, les renouvellements d'attestations d'assurances.

A tout moment durant l'exécution du marché, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

La garantie doit être illimitée obligatoirement pour les dommages corporels.

Toutes franchises stipulées dans les polices d'assurances sont à la charge du titulaire.

Article dernier - Dérogations au CCAG-FCS

- L’article 3.1 du présent cahier déroge à l’article 13.1 du CCAG-FCS,
- L’article 3.2 du présent cahier déroge à l’article 13.3 du CCAG-FCS,
- L'article 3.3 du présent cahier déroge à l'article 14 du CCAG-FCS,
- L'article 6 du présent cahier déroge à l'article 23 du CCAG-FCS,
- L’article 7 du présent cahier déroge à l’article 28 du CCAG-FCS,

Pour le Candidat,

Fait à...
Le ....

Mention « lu et approuvé » précédent la signature

Marché public de fournitures



FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES

Cahier des clauses techniques particulières

PREAMBULE

Le présent document a pour but de définir les différentes caractéristiques techniques des denrées alimentaires.
Le Lycée recherche une fourniture variée dans tous types de produits surgelés ou frais.
Le titulaire doit strictement respecter ses engagements initiaux qualitatifs (niveau de gamme, caractéristiques techniques de chaque référence du catalogue, exigences normatives, qualité, grammage, taux de graisse, etc.) et quantitatifs (nombre de références du catalogue disponibles à la commande) pendant toute la durée du marché.
Tout changement de spécification concernant les références du bordereau de prix (ex. changement de marque, fabricant, provenance…) devra être communiqué au Lycée avant toute validation de commande.
Le produit de remplacement proposé devra posséder des caractéristiques similaires (niveau de gamme, grammages et conditionnement, etc.)
Des ruptures d'approvisionnement fréquentes pour + de 2% des références de produits usuellement commandés par le Lycée pourront entraîner la résiliation du marché pour faute du titulaire après que ce dernier ait reçu une première mise en demeure non suivie des améliorations souhaitées. Cette présente disposition s'applique également en cas de baisse de niveau de gamme des produits du titulaire en cours de marché au regard de son engagement initial.

DISPOSITIONS GENERALES

Chaque fournisseur peut soumissionner pour un ou plusieurs lots ; Dans ce dernier cas, le candidat doit présenter une offre par lot.

Pour l'offre de base, le candidat répond à 100% des produits du bordereau de prix.

Pour toute ligne non renseignée, le prix appliqué sera par défaut, l'offre «le mieux disant» sur cette ligne, donnée par les différentes propositions.

Pour les produits n'apparaissant pas dans les bordereaux de prix, il sera demandé une remise fixe pour toute la durée du marché, sur le catalogue général du candidat qui sera remis dans l'offre.

Les fiches techniques à jour de tous les produits présents dans les BPU (Bordereaux de prix unitaire) et du catalogue général devront être obligatoirement fournies. Elles seront classées dans l'ordre du BPU et du catalogue.

En tout état de cause, les produits doivent répondre aux exigences en matière d'hygiène et de salubrité et avoir l'agrément des DDPP.

Le service restauration tiendra à jour des « fiches de suivi par fournisseurs » afin d'alimenter la discussion relative à la reconduction annuelle du marché et de comparer les prestations de service de chacun des fournisseurs.

Le service restauration se réserve le droit de faire « des audits fournisseurs » ou à mandater un tiers expert pour effectuer cette mission.

DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

Respect des arrêtés et règlements suivants :

- Règlement (CE) n° 178/2002 concernant le paquet hygiène Et notamment les règlements suivants :
- Règlement (CE) n° 852/2004 concernant les règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 853/2004 concernant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale.
- Règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

- A.M. du 17/03/1992 modifié concernant la mise en place de tests de dépistage de l'E.S.B.
- A.M. du 18/07/1006 concernant la suppression d'utilisation des farines et graisses d'origine animale
- A.M. du 02/01/2003 modifié concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.
- A.M du 21/12/2009 modifié concernant le transport des denrées alimentaires

Les produits devront être de bonne qualité. Le candidat précisera sur le bordereau de prix unitaire la marque et l'origine du produit (lieu de production et transformation).

Conformément aux recommandations de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (A.F.S.S.A), les titulaires du marché ne devront fournir que des denrées conformes et non excessives en teneur de sel.

DISPOSITIONS RELATIVES AU DEVELOPPEMENT DURABLE

Le titulaire d'un lot devra présenter pour les produits concernés , les informations relatives à la filière de production et de distribution des produits faisant l'objet du marché afin que le Lycée puisse connaître les différents lieux de production ou d'élevage de ces produits ainsi que le nombre d'intermédiaires de la filière de distribution de ces derniers.

Pour les fournitures de produits issus d'une agriculture durable, le titulaire du lot devra fournir pour chaque famille de produits, les attestations et indiqué son lieu de production et sa provenance.

Un engagement de l'ensemble des exploitations agricoles productrices de matières premières qui entrent dans la composition des produits fournis à la Collectivité, à exclure tout utilisation de farines animales, d'hormones de croissance, et d'antibiotiques dans l'alimentation des animaux de l'exploitation.

Le titulaire du marché devra fournir pour chaque lot et pour chaque famille de produits identifiée comme issu d'une agriculture durable, le bilan carbone.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX PRODUITS BIOLOGIQUES

Pour chaque lot, et chaque fois que cela sera possible lors du déroulement du marché, le titulaire pourra proposer une variante en produits biologiques, fermiers, labélisé ou de qualité supérieure.

Concernant les produits biologiques, la proposition devra tenir compte de la possibilité partielle, voire totale à terme, de substitution au produit de base.

3

DISPOSITIONS RELATIVES AUX O.G.M.

LES PRODUITS REVELANT LA PRESENCE D'ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES SERONT REFUSES.

Il appartiendra aux fournisseurs d'indiquer très clairement la composition des produits susceptibles d'en présenter.

Application de la législation et de la réglementation (C.E. : N° : 1139/98 du 26.05.1998).

De même, cette interdiction s'applique au regard du règlement n°50/2000 du 10/01/2000 concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés produits à partir d'OGM.

DISPOSITIONS RELATIVES A LA GELATINE

Les produits contenant de la gélatine de porc devront obligatoirement être identifies sur le bon de livraison ou un document d'accompagnement.

Il appartiendra aux fournisseurs d'indiquer très clairement la composition des produits susceptibles d'en présenter, en fournissant la fiche technique du produit concerné au moment de la livraison.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX HUILES & GRAISSES

Dans la composition d'un produit, dès que figurent les appellations suivantes :

- Matières grasses végétales,
- Huiles végétales,
- Graisses végétales.

Il appartiendra aux fournisseurs d'indiquer très clairement la nature de l'huile végétale.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX REGIMES ALIMENTAIRES

Le titulaire du marché devra fournir chaque année au 31 janvier au plus tard, et cela pour l'ensemble des lots, une mise à jour des fiches techniques de ses produits afin de permettre au service restauration d’assurer la trace des allergènes.

DISPOSITIONS RELATIVES AU TRANSPORT ET AUX LIVRAISONS :

Conditions de transport :

Les véhicules de livraisons doivent être réfrigérants ou frigorifiques. Les candidats ne disposant pas de ses véhicules de livraison et faisant appel à des transporteurs seront pénalisés sur la note lors de l’analyse.

Le contrôle de la température des engins doit être facilement réalisable, en consultant le thermomètre placé de façon apparente et/ou en récupérant le « ticket de traçabilité de température ».
Le matériel utilisé est entretenu constamment en état de propreté rigoureuse, de même que la tenue des agents chargés de la livraison.

Dans certains cas, des engins isothermes pourront être tolérés.
Il appartient à l’Inspecteur de Salubrité de procéder à l’inspection des véhicules.
Le contrôle de la température des engins doit pouvoir s’effectuer aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente, en général, à l’extérieur du véhicule.

La chaine du froid ne doit pas être rompue, le transporteur doit pouvoir en attester à tout moment, le non-respect de la réglementation de la chaine du froid entrainera automatiquement le refus de toute la livraison.

La partie du camion destinée à recevoir les denrées, doit être construite avec des matériaux résistants aux érosions, imperméables, imputrescibles, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elle ne comportera aucune aspérité sauf celles qui sont nécessaires à l’équipement et aux dispositifs de fixation.

Tous les matériaux ou ustensiles susceptibles d’entrer en contact avec les denrées devront être conformes aux règlements pris en la matière afin d’éviter les altérations ou la communication d’odeurs ou de saveurs anormales et à fortiori toxiques.

Si par nécessité, il est placé un système de ventilation, il doit être installé de manière à permettre le transport des aliments sans souillure.

La température à cœur, au moment de la livraison, sera conforme aux prescriptions de l’Arrêté Ministériel du 1er février 1974, toute denrée surgelée présentant une température à cœur supérieure à - 18°c sera refoulée.

Conditions de livraison :

Les cartons ne devront pas excéder un poids de 5kg maximum.
Les cartons devront être livrés sur palette norme EUROPE ou Rolls.
Les palettes ne devront pas excéder un poids de 200kg.
Les palettes de devront pas dépasser une hauteur de 1,50m.
Une même palette ne devra pas comporter des produits identiques ayant des D.L.C ou DLUO différentes. Dans le cas où, pour des raisons logistique, cela ne serait pas possible, le

fournisseur devra préciser les différentes dates (DLC/DLUO) sur le bon de livraison, ainsi qu'un repère visuel devra séparer les produits pour une identification rapide, si aucun de ces points ne sont signalés à la livraison et que le lycée trouve des dates différentes, le fournisseur devra reprendre la marchandise et la re livrer dans les 24 heures.
Au moment de la livraison, les palettes ne pourront être gerbées sous peine de refus des produits concernées.
Tout emballage abimé (boite cabossée, carton coupé, sachet percé…) sera refusé et remplacé dans les 24 heures.

Si cela est possible à un coût compétitif les produits type yaourt devront être livrés pré cassés.

Tout véhicule de livraison devra posséder un hayon pour le déchargement. Il est obligatoire pour rendre accessible la mise à disposition des commandes sans manipulation, au cas où le véhicule ne dispose pas du hayon, son déchargement sera à la charge du chauffeur livreur du titulaire.

Les titulaires des lots qui gèrent et disposent de leur parc de véhicules de livraison se verront accordé une note supérieur à l'analyse par rapport aux titulaires faisant appel à un transporteur.

- Dans tous les cas, les véhicules devront posséder un numéro d'agrément à jour.

- Il appartient au technicien chargé de la réception de procéder à l'inspection des véhicules. Il sera effectué à chaque livraison par le chef de cuisine du Lycée mandaté à cet effet ou son suppléant.

-

Si par nécessité il est placé un système de ventilation dans le véhicule, il doit être installé de manière à permettre le transport des aliments sans souillure.

- La température à cœur, au moment de la livraison sera conforme aux prescriptions de l'arrêté Ministériel du 21 décembre 2009. Pour les denrées réfrigérées et surgelées, un contrôle de la température du produit sera pratiqué par sondage.

-

<u>En cas d'écart de température constaté, la décision finale d'accepter ou de refuser la marchandise, revient au Chef cuisine ou à son suppléant. Aucune contrepartie ne pourra être exigée par le fournisseur</u> (frais de port, paiement de la marchandise, indemnités, etc.) qui devra remplacer à ses frais et dans les meilleurs délais les denrées refusées.

- Les produits destinés à la fourniture devront être conformes à tous les règlements en vigueur, aux décisions du G.E.M.R.C.N. (Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition), des GEM (Groupe d'Étude des Marchés) et aux dispositions prévues aux Cahiers des Clauses Techniques Particulières.
- En aucun cas, les sacs percés, tâchés, humides, les boîtes cabossées, bombées ne seront acceptés.
- Toute denrée présentant un vice caché, une odeur ou une saveur anormale découverte au cours de la préparation, ainsi que pendant ou après la cuisson, est immédiatement signalée au titulaire du marché, qui est tenu de la remplacer, dans la mesure où il ne peut être prouvé que l'anomalie est survenue postérieurement à la livraison.

En cas de refus de marchandises dû à un problème de température, la livraison devra être effectuée le lendemain matin, au plus tard, pour le même produit mais dans un autre lot.

2. Palettes :

- le service restauration exige que les palettes servant aux livraisons de denrées soient fabriquées de dimension 90 X 120 type EUROPE, isolantes, résistantes aux chocs et aux températures comprises entre 40° C et 80°C facilement identifiables (nom ou raison sociale).
- A chaque livraison, le chauffeur devra reprendre des palettes de livraison en nombre égal à celles déposées. Aucune facturation ou consigne ne pourront être exigée.
- Les livraisons sur rolls sont autorisées.

3. Livreurs :

- Le livreur devra porter une tenue adaptée à la manipulation des denrées et répondant aux normes d'hygiène : mains propres, tenue de travail adaptée et propre, et posséder les EPI (Équipements de protection individuelle) nécessaires à son activité. Interdiction absolue de fumer lors des livraisons.
- En aucun cas il ne dépasse la zone de déchargement – déconditionnement.
- En cas de non-respect de ces consignes, un avertissement sera adressé à l'entreprise.

Au bout du second avertissement, le marché/accord-cadre pourra être résilié de plein droit.

- Le livreur devra éteindre le moteur de son véhicule lors de la livraison, et durant les périodes d'attente s'il y en a.

Dispositions particulières aux produits préemballés :

Les produits préemballés destinés à la fourniture, doivent répondre aux prescriptions du décret n° 84-1 147 du 7 décembre 1984, arrêtés subséquents et du décret n° 91-1147 du 19 février 1991, ainsi qu'au guide n° D8-93 du GEM adopté par la section technique de la Commission Centrale des Marchés le 08/02/1999.

Les produits frais altérables comportant une date limite de consommation doivent être livrés dans un délai suffisant permettant une utilisation normale des produits :

• produits de gamme IV sous CINQ JOURS au minimum
• produits de gamme V sous HUIT JOURS au minimum
• produits pasteurisés sous vide, sous QUINZE JOURS au minimum

Une même palette ne devra pas comporter des produits identiques ayant des D.L.C. différentes. Dans le cas où, pour des raisons logistiques, cela ne serait pas possible, le fournisseur devra préciser les différentes dates sur le bon de livraison et identifier sur chaque palette les produits concernés.

4. Opérations de chargement et de déchargement :

Il faut entendre par opération de chargement ou de déchargement, toute activité concourant à la mise en place ou à l'enlèvement dans un engin de transport routier de matériel de quelque nature que ce soit.

Consignes de sécurité :

Ces mesures s'appliquent aux livraisons de denrées alimentaires.

Consignes générales de sécurité applicables dans l'établissement :

Il est interdit de fumer dans l'enceinte du lycée.
L'accès à l'intérieur des différents locaux du site est interdit à toute personne étrangère au site.

Circulation lors des livraisons sur le site et aux abords :
L'accès au site est autorisé uniquement aux heures de livraisons fixées précédemment.

Respecter le cas échéant le marquage au sol, instructions du chef cuisine / agent chef, le code de la route et adopter une vitesse réduite.

Le stationnement est interdit en dehors des emplacements réservés aux livraisons.

Les moteurs des véhicules devront obligatoirement être éteints durant les temps de livraison.

DISPOSITIONS RELATIVES AU CONTROLE

Conformément au Paquet Hygiène, le respect des clauses du marché peut être vérifié dans les magasins et entrepôts du titulaire du marché par toute personne désignée par la Personne Publique.

Pour des raisons de force majeure, et/ou à titre exceptionnel, telles que grèves, incapacité à produire des repas par la cuisine, pannes matérielles, etc... Les produits livrés pourront être refusés ou repris sans que le titulaire puisse demander une quelconque indemnité.

En dehors des prélèvements pouvant être effectués par les services de l'État (Direction Départementale de Protection des Populations), le lycée se réserve le droit de faire procéder à des analyses à partir d'un échantillon représentatif d'un lot livré, et cela à la charge du fournisseur.

Ces analyses ont pour objet de vérifier :

- La conformité physique et chimique des produits,
- La conformité sanitaire,
- La conformité du poids total, ou du poids du produit net égoutté, ou du poids respectif des constituants, avec les poids demandés ou annoncés par l'étiquetage.

En cas de non-conformité des échantillons avec les dispositions réglementaires en vigueur, les clauses du C.C.T.P., les recommandations du GEMRCN ou des GEM, le titulaire recevra un avertissement.

Il sera alors procédé à de nouveaux prélèvements sur la livraison suivante en présence du fournisseur ou de son représentant.

Si le produit prélevé n'est pas conforme, il sera exclu de la fourniture.

Dans tous les cas, le Lycée saisira les services de l'État (Direction Départementale de Protection des Populations).

Livraison non conforme :

En cas de non correspondance entre la fourniture livrée et le bon de livraison, ledit bon et son duplicata seront rectifiés sous la signature des deux parties.

Chaque livraison devra être accompagnée d'un bon de livraison établi en 2 exemplaires, l'original étant destiné à l'Administration de la cuisine, sa copie au fournisseur.

En cas de non-conformité, le fournisseur recevra un premier avertissement écrit.

Suite au deuxième avertissement, le marché sera résilié de plein droit.

Les factures devront être envoyées à l'adresse citée ci-après, la facture peut être acceptée lors de la livraison des fournitures.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX VOLUMES DE PRODUCTION :

Le service restauration produit et confectionne de 40 à 220 repas par jour sauf le mercredi et hors vacances scolaires.

Les fournisseurs doivent donc être en capacité de fournir les produits commandés dans des volumes couvrant la totalité de la production en fonction des différentes périodes.

LOT N° 1 - BOF (BEURRES OVOPRODUITS FROMAGES)

Spécification technique applicable aux laits et aux produits laitiers – GEM RCN

Les produits doivent répondre aux spécifications technique n° B3-07-09 destinée à l'achat public, qui a été élaborée par le groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN), et approuvée par décision n° 2009-03 du 30 juillet 2009 du comité exécutif de l'OEAP .

Les critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les produits laitiers sont définis par le règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Conditionnement spécifique :

Pour tous les produits, les emballages utilisés ne doivent pas être susceptibles de modifier la composition d'un aliment et d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur ou un gout particulier.

Chaque conditionnement comportera l'étiquetage suivant :

Nom du produit,

Nom et adresse du fabricant ou du conditionneur, poids net total,

Date de conditionnement,

Les produits devront être transportés dans des véhicules réfrigérés parfaitement propres, non susceptibles de communiquer une odeur étrangère et devront être aménagés pour éviter toute souillure.

Les produits devront être stockés en froid positif, au maximum à +6°C, jusqu'à la livraison.

Pour garder ses caractéristiques IQF, le produit ne devra subir aucune variation de température au cours de ses manipulations et de son stockage.

Le fournisseur doit pouvoir livrer la cuisine du lycée plusieurs fois par semaine. Le délai de livraison après commande devra être précisé.

Le titulaire fournira en accompagnement du bordereau de prix un document sur la même base de celui-ci indiquant la classification des produits suivant les directives les plus récentes de France AgriMer.

Un relevé mensuel sera adressé au service Intendance par produit des quantités livrées, afin de pouvoir assurer la demande pour la collectivité de l'aide ONILAIT.

Tous les produits livrés doivent avoir une DLC d'au moins 10 jours à la réception.

Le lait :

Le lait doit répondre au Décret du 25 mars 1924 concernant le lait et les produits de la laiterie et au règlement C.E.E. n°1898/87 du Conseil du 2 juillet 1987.

Le lait demi-écrémé est un lait traité thermiquement dont la teneur en matière grasse a été ramenée à un taux qui s'élève à 1,50 % (m/m) au minimum et à 1,80 % (m/m) au maximum.
Le lait demi écrémé sera « lait stérilisé UHT ». Il se conserve à température ambiante, tant que l'emballage n'a pas été ouvert.
Il sera conditionné en outre ou brique standard.

La crème :

La crème sera UHT qui est stérilisée par un traitement thermique à 140 - 150°C durant quelques secondes, puis rapidement refroidie et scellée en conditionnement aseptique (brique) étanche et stable jusqu'à la date limite de consommation.
Sa teneur en matière grasse sera de 30%

Les fromages :

La description et les caractéristiques techniques des fromages et des spécialités fromagères figurent dans le texte et l'annexe (qui présente les dénominations définies telles que « Camembert », « Brie », « Raclette », « Emmental », « Saint-Paulin », etc.) du décret n°2007-628 du 27 avril 2007.
Le décret précité du 27 avril 2007 exige que la matière grasse soit exprimée, soit en pourcentage par rapport au poids total du produit fini (MG/PT), soit dans le tableau nutritionnel, sous forme de quantité de lipides pour 100 grammes de produit fini.

Fromages portions :

Préemballage : l'emballage dans lequel a été conditionnée une unité de vente d'une denrée alimentaire avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.
Sans préjudice des dispositions relatives au contrôle métrologique, l'étiquetage des produits préemballés doit obligatoirement comporter les mentions suivantes (art R112-9 du code de la consommation) :

- La dénomination de vente ;
- La quantité nette ;
- La date de durabilité minimale ou, lorsque les denrées sont périssables microbiologiquement la date limite de consommation complétée le cas échéant de l'indication des conditions particulières de conservation ;
- L'indication du lot, ou la date limite de consommation optimale quand elle exprimée en jour, mois et année ; (le n° de lot peut être la DLUO ou la DLC si sous forme de jour/mois/année)
- La liste des ingrédients, sauf quand le produit en est exempté ;
- La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients, dans les conditions prévues aux articles R. 112-17 et R. 112-17-1 du code de la consommation ;
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne ;
- Le lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- Le mode d'emploi chaque fois que sa mention est nécessaire à un usage approprié du produit ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation.

La dénomination de vente, la quantité et la date de durabilité sont regroupées dans le même champ visuel.

Les fromages livrés doivent avoir une DLC d'au moins 20 jours à la date de livraison.

Les Yaourts :

Les yaourts seront nature, sucrés ou non, aux fruits, pulpés, aromatisés, aux petits morceaux de gâteaux (moins de 30 % d'éléments ajoutés),

Les yaourts issus de l'agriculture biologique : apposé sur un yaourt, le logo AB indique qu'il a été fabriqué avec un lait issu de l'agriculture biologique soumise à des règles spécifiques concernant l'environnement et les animaux. Portant obligatoirement la mention "Agriculture biologique", assortie du logo AB.

Pour pouvoir communiquer sur le terme "bio" dans la dénomination de vente, il faut que le produit fini soit constitué au moins de 95% d'ingrédients agricoles bio.

La catégorie des desserts lactés n'est pas définie réglementairement.

Selon les usages, et le code déontologie de la profession, les desserts lactés sont fabriqués à partir de matières premières laitières qui entrent dans leur composition pour au moins 50%, auxquelles on a ajouté d'autres ingrédients (riz, semoule, sucre, fruits, caramel, café, chocolat, etc.) et des additifs (tels que agents de texture épaississants ou gélifiants, arômes, colorants, antifongiques pour éviter la contamination par des levures ou des moisissures, etc.).

Les yaourts livrés doivent avoir une DLC d'au moins 10 jours à la date de livraison.

Le Beurre :

Caractéristiques générales :
Le beurre doit être fabriqués dans des établissements certifiés CEE ou ISO.
Il est fabriqué à partir de crème et de lait ayant subi un traitement au moins équivalent à la pasteurisation.
Il doit présenter au moins 82% de matière grasse butyrique, 2 gr d'eau maximum de matière sèche non grasse et 16 gr maximum d'eau pour 100 gr de produit fini.
La fourniture de beurre devra être conforme aux décisions B 3.3.74 du GPEM DA

Caractéristiques qualitatives :
Conformes à la règlementation en vigueur à ce jour
Les caractères microbiologiques et chimiques doivent faire l'objet d'un contrôle suivi (autocontrôle par le fournisseur)

A température ordinaire, la surface ne doit pas être huileuse.
La couleur est uniforme et la répartition de l'eau est homogène.
L'odeur et la saveur sont agréables, ce qui implique l'absence de défaut.
Il doit être protégé de l'air et la lumière (emballage clos).
Les beurres livrés doivent avoir une DLC d'au moins 30 jours à la date de livraison
En cas de doute ou de contestation, il sera procédé à une analyse microbiologique confiée à un laboratoire spécialisé.

LOT N°2 –SURGELES, PATISSERIES – DESSERTS SURGELES ET GLACES

GENERALITES

Les produits alimentaires surgelés doivent être conformes au Décret n°2006-372 du 28 mars 2006 modifiant le décret n 64-949 du 9 septembre 1964, modifié relatif aux produits surgelés

Le fournisseur est soumis au respect des dispositions réglementaires de l'arrêté du 26 juin 1974 modifié relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales ou d'origine animale.

L'arrêté du 19 mars 1998 relatif à la méthode d'échantillonnage et de mesure pour le contrôle officiel de la température des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Principaux règlements et directives communautaires applicables :

- Règlement (CE) n° 202/2008 de la commission du 4 mars 2008 modifiant le règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 relatif aux principes généraux et prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

- Directive 2006/107/ce du conseil du 20 novembre 2006 portant adaptation de la directive 89/108/CEE relative aux aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine et de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires ainsi qu'à la publicité faite à leur égard.

- Règlement (CE) n° 37/2005 de la commission du 12 janvier 2005 et la Directive n° 92-1 du 13 janvier 1992 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

- Directive n° 92-2 du 13 janvier 1992 portant fixation des modalités relatives au prélèvement d'échantillons et de la méthode d'analyse communautaire pour le contrôle des températures des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

Dispositions d'ordre général

Le titulaire s'engage à fournir pendant toute la durée du marché les produits, dans les marques et les conditionnements qu'il a indiqués dans son offre et pour lesquels il a été sélectionné.

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable.

Il appartient au titulaire de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies, du processus de transformation, et des procédés de livraison. La réglementation applicable sera celle en vigueur au début du marché.

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché et respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à livrer.

Le fournisseur devra prendre toute mesure adaptée pour assurer la bonne traçabilité des produits fournis au titre du marché.

En sus des dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et des dispositions réglementaires valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public :

- spécifications du Groupement Permanent d'Etude des Marchés de denrées alimentaires GPEMDA
- Textes communautaires définissant des normes européennes pour certains produits de grande consommation
- Normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de présentation, d'entreposage et de transport

Les indications suivantes devront obligatoirement figurer de façon visible et lisible :

- D.L.U.O. (Date Limite d'Utilisation Optimale) : « A consommer de préférence avant le … » dans le cas d'une limite d'utilisation.
- Ou D.L.C. (Date Limite de Consommation) pour les produits frais et les produits à teneur garantie en vitamines.

Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur :

Jour et mois pour les délais inférieurs à trois mois,

Mois et année pour les délais compris entre trois mois et dix huit mois, Année

pour les délais supérieurs à dix-huit mois.

Afin d'éviter les pertes, les produits doivent au moment de la livraison comporter un délai de consommation équivalent aux 2/3 des DLC ou DLUO.

Emballages
Le conditionnement ou préemballage utilisé doit être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires. Les emballages dans lesquels les produits sont livrés doivent être remis complets au destinataire.

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport.
Les produits surgelés doivent, avant leur mise en commerce et jusqu'à la remise au consommateur, être renfermés dans des récipients ou emballages les enveloppant entièrement et assurant leur protection. Les emballages comporteront les indications suivantes : nature des denrées, conditionnement, provenance, poids, DLC…

Calibrage et grammage
Le calibre ou le poids de chaque unité de produit accepté à la livraison est celui indiqué lors de la commande ou à défaut de sa présence sur le marché local, le calibre ou le poids le plus voisin, inférieur de préférence après accord de l'établissement.

Etiquetage Le conditionnement est l'opération qui réalise la protection par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit : par extension le conditionnement désigne cette enveloppe ou ce contenant.

L'emballage est l'opération au cours de laquelle les unités conditionnées sont placées dans un deuxième contenant clos : il constitue ainsi ce deuxième contenant.

Les indications suivantes doivent figurer sur l'emballage :

a) Le qualificatif « surgelé » ou « congelé » en caractère très apparent accompagnant la dénomination de vente
b) Liste des ingrédients (y compris les additifs éventuels), par ordre décroissant d'importance dans la recette c) Quantité nette (masse nette et/ou masse nette égouttée)

d) Date de surgélation du produit

e) La mention « ne pas recongeler après décongélation »

f) Identification du lot de fabrication

g) Date limite d’utilisation optimale (la D.L.U.O)

h) L’indication de la D.L.C. sera inscrite en particulier pour les viandes hachées

i) Mode de décongélation, durée et température de conservation au froid positif

j) Reproduction de la marque sanitaire de l’atelier de découpe

k) Température et conditions particulières de conservation

l) Nom ou raison sociale du fabricant, du conditionneur ou du distributeur

m) Lieu d’origine ou de provenance

n) Mode d’emploi

o) Nombre et format des conditionnements contenus (facultatif) ;

p) Nombre de pièces par carton pour les produits individuels

Dans tous les cas, les estampilles et marques de salubrité comprennent soit :

- Un étiquetage adhésif sur l’enveloppe de conditionnement

- La reproduction de l’estampille sur l’enveloppe de conditionnement ou sur l’étiquette commerciale *Clauses de qualité gustative*

Les fournisseurs devront signaler les produits qu’ils proposent pour lesquels existent des signes de qualité (Label Rouge, AB, Certificat de Conformité). Les fournisseurs devront présenter les mesures prises par eux, leurs fabricants ou producteurs pour préserver l’environnement, contribuer au développement durable en soutenant des méthodes d’agriculture et des systèmes agricoles durables et le commerce équitable. Pour chaque produits concernés livrés, le fournisseur produira un document écrit définissant et prouvant le dit signe de qualité.

Organismes génétiquement modifiés

Il est demandé aux fournisseurs de garantir ses marchandises exemptes de produits issus d’O.G.M.

Pour cela, il devra fournir les fiches techniques des produits proposés et une attestation. De plus, l’établissement se réserve le droit de faire effectuer des analyses inopinées, durant la durée du marché, sur les produits afin de vérifier la non-utilisation d’O.G.M. Ces contrôles seront à la charge du fournisseur s’ils se révèlent positifs.

Transport des produits surgelés - Conditionnement

La température de stockage sera conforme à l’arrêté du 21.12.2009. Si un écart de température est constaté, la marchandise pourra être refusée. La chaîne du froid ne doit pas être rompue, le transporteur doit pouvoir l’attester à tout moment. Les produits seront maintenus, depuis leur surgélation jusqu’au moment de la livraison aux cuisines, à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaîne du froid. Ils seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.
Les produits surgelés doivent être transportés dans des véhicules, récipients ou emballages à l'intérieur desquels est maintenue une température égale ou inférieure à –20°C en conformité à la réglementation en vigueur.

Les emballages doivent être d'une qualité telle que la denrée soit, jusqu'au moment de la livraison, intégralement protégée contre les pollutions extérieures et la déshydratation.

Les règles d’hygiène en vigueur en matière de transport de denrées surgelées sont expressément respectées :

- le transport s’effectue dans des véhicules spécialement aménagés, réfrigérés conformes à l’arrêté du 20 juillet 1998 ;
- la température à cœur, au moment de la livraison sera conforme aux prescriptions de l’arrêté du 20 juillet 1998
- le contrôle de la température des caissons doit être facilement vérifiable en consultant le thermomètre placé de façon apparente. Il est exigé que les engins soient équipés d’enregistreur de température ;
- le matériel utilisé est entretenu constamment en état de propreté rigoureuse ;
- le personnel préposé au transport observe les règles de la plus stricte propreté : tenue et mains propres, interdiction de fumer.
- La directive 92-1 du 13 janvier 1992 relative au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d’entreposage et de stockage des denrées surgelées destinées à l’alimentation humaine prescrit que les moyens de transport et les locaux d’entreposage doivent être équipés d’instruments appropriés d’enregistrement automatique de la température. Les enregistrements obtenus sont datés et conservés au moins un an et mis à la disposition des agents chargés du contrôle.

Le control du transport: L’agrément est signalé en lettres rouges figurant à l’avant du véhicule avec la date limite de validité de l’agrément technique. Les surgelés doivent obligatoirement être livrés dans des véhicules agréés. Ces véhicules doivent être équipés de dispositifs de production ou de stockage de froid pour permettre le maintien de la température au niveau requis. Par ailleurs, il existe un agrément sanitaire attesté par un document d’accompagnement et qui peut être vérifié à la demande des professionnels.

Les fiches techniques

Pour chaque produit proposé dans son offre, le soumissionnaire communiquera une fiche technique complète sur la base INCO. Celle-ci permet d’une part de vérifier la conformité des produits, et d’autre part d’évaluer la valeur technique des produits. Pour chaque produit proposé dans son offre, le candidat fournira également une liste des allergènes présents dans les aliments. Le fournisseur s’engage à faire parvenir toutes les mises à jour des fiches techniques et fiches allergènes dans les plus brefs délais.

Les fiches produits devront donc obligatoirement préciser pour chaque produit :

- son origine
- sa valeur nutritionnelle
- sa composition
- **la liste des allergènes qu’il contient (s’il y a lieu)**

CONDITIONS D’EXECUTION

Les produits surgelés devront être frais, sains, entiers, propres et triés. Ils devront être de coloration caractéristique de la variété et être exempts de saveurs et odeurs étrangères, de matières animales, végétales (tiges, feuilles), minérales (terre, sable).

VIANDES SURGELEES

Dispositions générales

La réglementation concernant les produits surgelés devra être respectée, tout comme les recommandations de G.P.E.M./D.A. (« viande et charcuterie »).

Les fournitures devront, lors de la livraison, être accompagnées de tout élément permettant d'en assurer la traçabilité, conformément à la législation en vigueur.

L'étiquetage des produits surgelés doit comporter les indications suivantes :

- Le nom du produit et sa présentation (ex : filet)
- L'indication de provenance française ou étrangère
- Le qualificatif « surgelés » complétant la dénomination de vente
- Un mode d'emploi précisant notamment le mode de décongélation, les précautions à prendre pour la préparation culinaire du produit et sa conservation dans l'établissement
- Le numéro de lot
- La date de conditionnement et la date limite d'utilisation optimale - Le poids net total

Pour les produits à base de farce : La viande de bœuf contenue dans la farce devra être 100 % muscle à l'exclusion de tous abats.

Les découpes et préparations proviendront exclusivement d'abattoirs et d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services officiels de contrôle. Sur les étiquettes apparaîtra : le pays d'origine, d'élevage et d'abattage.

Pour les steaks hachés et viande de bœuf hachée :

- Portions individuelles de 120 g pour les steaks hachés
- Pour la viande hachée, viande de bœuf conditionnée en unité de 1 kg

La fourniture est exclusivement composée de viande de gros bovins, préparée, conditionnée, emballée, surgelée dans les conditions fixées par la réglementation. Viande 100 % bœuf (sans sel ajouté). En aucun cas le pourcentage de déchets (nerfs, tendons…) ne pourra dépasser 10%.

Caractéristiques microbiologiques

Les viandes hachées et les préparations de viandes hachées doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés par l'arrêté du 29 février 1996.

La viande de bœuf sera sans ajout de sel (appellation 100% bœuf).

Qualité du produit :

La viande doit provenir d'abattoirs agréés C.E.E. ou agréés du pays d'origine, selon la législation en vigueur dans le pays. Les produits surgelés boucherie devront provenir de carcasses de bovins adultes, d'un poids minimum de 280 kg. Les steaks hachés surgelés destinés à la fourniture devront être préparés, conditionnés et livrés :

- Conformément aux dispositions du Décret 99-260 du 2.04.1999 relatif à la consommation des viandes hachées et préparations de viandes.
- Préparés avec des viandes de bœuf convenablement parées et sans assaisonnement ni additif.
- Conditionnés dans des emballages appropriée et conforme à la réglementation relative aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

Le taux de matières grasses sera de **15% maximum**.

Dispositions particulières :

Il devra figurer sur les emballages la date de congélation ainsi que le numéro de l'atelier de découpe ou le numéro d'abattage.

Une fiche technique de chaque produit retenu lors du marché devra être obligatoirement fournie et seul ce produit devra être utilisé pour la durée du marché.

Etiquetage :

L'étiquette doit faire apparaître les mentions suivantes :

- Le nom du produit
- Le pays de naissance
- Le pays d'élevage
- Le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir
- Un numéro ou code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal ou les animaux. Ce numéro peut être le numéro d'identification de l'animal ou du groupe d'animaux dont provient la viande, ce qui correspond au numéro de lot ou de traçabilité
- Le pays de transformation (pour les produits transformés)
- Le pays de découpe et le numéro d'agrément C.E.E. au I.S.O. 9002 de l'atelier de découpe

Viande de bœuf surgelée

- Animaux âgés de moins de 30 mois.
- Garantie fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovins)
- Steak haché - 15% matière grasse

Parage : taux de graisse visuel inférieur à 15%.

Poids unitaire : 120 gr. Conditionnement par 1 kg sous vide.

Viande de veau surgelée

- Animaux âgés de moins de 30 mois.
- Fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovins)
- Paupiettes de veau : morceaux individuels de 140 gr.

Dinde surgelée

Surgelé I.Q.F. Surgelé individuellement.

Les produits congelés de dinde devront provenir de volailles classe A.

Ces denrées seront congelées à sec et ne devront pas présenter de signe de déshydratation intense (brûlure à froid).

Les volailles devront provenir d'un abattoir communautaire agréé.

Brochettes aux épices et nature : portions de 120 à 140 gr.

Ce produit est issu de filières d'approvisionnement qui limitent l'utilisation d'antibiotiques à titre préventif.

Tous ces produits devront comporter l'étiquetage leur correspondant.

PRODUITS DE LA MER SURGELES

La réglementation concernant les produits surgelés devra être respectée, tout comme les recommandations de G.P.E.M./D.A. (« Poisson congelé ou surgelé »).

Les poissons et filets de poissons destinés à la congélation ou à la surgélation doivent présenter un degré de fraîcheur au moins égal à celui qui est normalement exigé pour l'expédition en frais.

Découpes, filets et portions de poissons surgelés

Les découpes, filets et portions de poissons surgelés sont :

- natures, crus ou cuits, sans peau (sauf spécification particulière) et sans arête,
- surgelés individuellement (« individually quick frozen ») pour les calibrés,
- séparables facilement (« interleaved » ou « layer pack ») pour les non calibrés.

Tous les produits de la mer ou d'eau douce devront provenir de zone de pêche FAO ou d'élevage identifiés. Dans le cas de proposition de poissons d'élevage, le candidat précisera si un cahier des charges est prévu avec l'éleveur. L'alimentation des poissons sera stricte et conforme à la réglementation européenne, excluant l'utilisation d'hormone de croissance et de farine animale terrestre.

En raison de l'impact sur la texture du poisson, le candidat indiquera le mode de surgélation. Les poissons seront surgelés en mer et ne devront pas subir de double congélation.

Les fiches techniques des poissons indiqueront la présence éventuelle de poly phosphates notamment pour les filets. Les poly phosphates (E450 – E451) seront autorisés uniquement dans les filets. La présence d'additifs devra être clairement indiquée dans la liste des ingrédients.

Les portions filets I.Q.F. seront de forme naturelle, sans arêtes ou pauvres en arêtes (à préciser dans l'offre)

avec une chair de poisson respectée et parfaitement calibrée.

Les produits préparés à base de poisson (paupiette, poisson avec nappage…) seront de qualité sans arêtes. Le pourcentage minimum de poisson sur la totalité des ingrédients mise en œuvre sera précisé sur les fiches techniques, ainsi que la valeur nutritionnelle présentant le meilleur rapport protéines/lipides (P/L).

L'étiquetage des produits à base de poisson mentionnera notamment l'estampille sanitaire du mareyeur, le nom du fournisseur, le mode d'élevage.

La proposition de produits à base de portions moulées ou de chair hachée moulée est proscrite. Les découpes, filets et portions de poissons surgelés proposés sont majoritairement issues de filières d'approvisionnements responsables et/ou contrôlées notamment en ce qui concerne :

- le suivi de l'état des stocks,
- l'impact de la pêche sur l'écosystème,
- la mise en place d'un système de gestion des pêches adéquat.

Les poissons et filets de poissons ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intenses (brûlures par le froid).

L'information figure dans les fiches techniques ou les documents d'accompagnement de la livraison.

Portions de filets de poissons élaborées surgelés

Les filets, les portions de poissons seront garantie sans arête. Les filets de poissons seront compacts. Le poisson nature sera donc composé à 100% de chair de poisson. Ils ne nécessitent qu'une remise en température avant consommation. Les portions de filets panés cuits à cœur et/ou pré frits contiennent au minimum 70 % de poisson et ont un rapport protéines sur lipides supérieur à 2.

La proposition de produits à base de portions moulées ou de chair hachée moulée est proscrite.

Poissons, mollusques et crustacés surgelés

Les poissons, mollusques et crustacés sont issus de filières d'approvisionnement qui limitent l'utilisation d'antibiotiques à titre préventif.

LEGUMES SURGELES / AROMATIQUE SURGELES

La provenance du produit devra être clairement indiquée. Les livraisons s'effectueront en emballages jetables conformes à la réglementation.

Les légumes soumis à la surgélation doivent être frais, sains, entiers, propres, triés, éventuellement être épluchés, lavés. Les légumes doivent être suffisamment blanchis (sauf exception) et peuvent être précuits ou cuits.

Les légumes surgelés doivent être de coloration caractéristique de la variété, exempts de saveur et odeurs étrangères, matières étrangères animales, végétales (tige, feuille), minérales (terre, sable), dégâts par écrasement ou provoqués par des insectes ou maladie.

Les caractéristiques propres à chaque légume ou fruit sont définies dans l'arrêté du 27 septembre 1983.

POMME DE TERRE ET DERIVES SURGELES

Pommes de terre pré-frites

Pommes de terre coupées en morceaux de forme oblongue dont n'importe quelle section présente des côtés pratiquement parallèles :

* Frites surgelées : ou pommes frites surgelées
* Pommes de terre entières obtenues à partir de tubercules entiers de calibre inférieur à 35mm : pommes parisiennes ou pommes sautées entières surgelées.

Le qualificatif « préfrite » doit, dans tous les cas, accompagner la dénomination du produit.

La proportion de matière grasse végétale du bain de friture et sa composition doivent figurer dans la liste des ingrédients.

PRODUITS ELABORES SURGELES PLATS CUISINES

Pour les plats préparés : la fiche technique avec analyse nutritionnelle obligatoire devra accompagner l'offre.

Plats cuisinés surgelés

Lasagne à la Bolonaise (minimum 27 % de la garniture « sauce bolognaise »)

Hachis Parmentier (minimum 18 % de viande)

Tomates farcies sans porc (minimum 18 % de viande)

Paupiette de veau ou de volaille sans porc (minimum 18 % de viande)

RAPPEL DES PRINCIPALES DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES APPLICABLES

Les denrées doivent être conformes :

- A la réglementation générale française et communautaire. Le fournisseur s'engage à appliquer toute nouvelle évolution de la réglementation en cours d'exécution du présent marché.
- Aux décisions ou spécifications techniques du G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de la Nutrition) pour les articles relevant des dispositions contenues dans ce document.
- Aux usages professionnels publiés sous forme de codes des usages et approuvés par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
- Aux normes homologuées et enregistrées par l'A.F.N.O.R.

En matière d'hygiène

- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires.
- L'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Décret n°91-409 du 26 avril 1991 modifié fixant les prescriptions d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, des eaux minérales naturelles.
- Règlement du Conseil n°2200/96 du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes.
- Les candidats s'engagent à respecter les règles de la méthode HACCP (arrêté du 24 septembre 1997) et à garantir lorsque cela est nécessaire le respect de la chaîne du froid (produits surgelés avec un maximum à -18 ° C, produits BOF, charcuteries et viandes avec un maximum de 5° C).
- Arrêté du 26 juin 1974 relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales ou d'origine animale.

PATISSERIES - DESSERTS SURGELES ET GLACES

Pour ces produits, le soumissionnaire devra fournir les fiches techniques par produit précisant la composition détaillée, les modes de préparation et le système de traçabilité.

Tous les produits seront conformes à la réglementation du GERCM concernant la fréquence de présentation dans les menus.

Les fournitures proposées seront conformes à la réglementation en vigueur.

- Directive CEE n/ 89/108 du 21 décembre 1988 concernant les principes généraux auxquels doivent satisfaire tout aliment surgelé.
- Arrêté du 9 mai concernant les surgelés.
- Décret n/ 64-949 du 9/09/64 modifié par le décret n/ 91-1230 du 3 décembre 1991 relatif aux glaces alimentaires

La fiche technique avec analyse nutritionnelle obligatoire et la composition (y compris les additifs) ainsi que la provenance et l'origine devra accompagner l'offre.

Pour les crèmes glacées, glaces et sorbets, ces fiches indiqueront l'analyse nutritionnelle et le taux de foisonnement.

Ce lot regroupe des préparations élaborées surgelées suivantes :
_ Les cocktails sucrés ;
_ Les desserts individuels et à partager ;
_ Les desserts glacés individuels et à partager
; _ Les pâtes pour pâtisserie ; _ Les glaces et
sorbets.

Emballage Etiquetage :
Se conformer à la réglementation générale en vigueur : recommandations D6-87 (brochure 5541-V)

Chaque carton comportera l'étiquetage réglementaire propre aux produits surgelés et notamment :
provenance, nom du produit,
mention surgelé ou congelé suivi de la lettre T ou
C calibrage et poids net total n° du lot date de
conditionnement,
DLUO
conditions particulières de conservation teneur
en protides, lipides, glucides,

Le service restauration se réserve le droit de faire procéder par le laboratoire d'hygiène et industrie des denrées alimentaires de l'Ecole nationale Vétérinaire de Toulouse et laboratoires associés, à des analyses.

En cas de non-conformité des échantillons avec les dispositions prévues par la décision n° 61/78 du GPEM/DA concernant la qualité bactériologique des légumes surgelés d'une part, et de non- conformité avec les dispositions de l'arrêté ministériel du 05/07/1973 fixant les teneurs en résidus de pesticides agricoles dans et sur les légumes d'autre part, l'attributaire recevra un avertissement. Il sera alors procédé à de nouveaux prélèvements sur la livraison suivante en présence du fournisseur ou de son représentant. Si cette fourniture n'est pas conforme, le marché sera suspendu aux torts exclusifs de l'adjudicataire.

Marché public de fournitures

ACTE D'ENGAGEMENT

(AE)

A - IDENTIFICATION DE LA PERSONNE MORALE DE DROIT PUBLIC

Pouvoir adjudicateur :

Lycée la Source
54, Avenue de la Source
94130 Nogent sur Marne

Objet du marché : FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES

Marché n° : 2015/01

Personne signataire du marché : Mme …………… Chef d'établissement/Proviseur

Origine du pouvoir de signature de la personne signataire du marché : Délégation de compétence reçue par délibération de l'organe délibérant.

Personne habilitée à donner les renseignements prévus à l'article 109 du code des marchés publics : Chef d'établissement/Proviseur

Références du comptable assignataire de la dépense :

L'agent comptable, M. Michel Bourgeois, Lycée Edouard Branly de Nogent sur Marne.

Imputation budgétaire : 6011

Marché passé par un pouvoir adjudicateur en procédure MAPA en application du Code des Marchés Publics

B – CONTRACTANT

Je soussigné,
....
....
....
....
....

- après avoir pris connaissance du cahier des clauses administratives particulières CCAP et des documents qui y sont mentionnés ;

- M'ENGAGE à produire, si mon offre est retenue et si je ne les ai pas déjà fournis à l'appui de mon offre, les pièces prévues aux articles L. 8222-1 et D. 8222-5 ou D. 8222-7 du code du travail et les certificats fiscaux et sociaux mentionnés à l'article 46 du Code des Marchés Publics dans un délai de 8 jours francs à compter de la date de réception de la demande qui m'en sera faite par la personne signataire du marché.

- M'ENGAGE sans réserve, conformément aux stipulations des documents visés ci-dessus, à exécuter les prestations demandées dans les conditions ci-après définies.

L'offre ainsi présentée ne me lie toutefois que si son acceptation m'est notifiée dans un délai de 90 jours à compter de la date limite de remise des offres fixée par le règlement de consultation.

(page à remplir par les groupements conjoints)

B - CONTRACTANTS

Nous soussignés,

M ....

....

....

....

....

M ....

....

....

....

....

M ....

....

....

....

....

- après avoir pris connaissance du cahier des clauses administratives particulières (CCAP) et des documents qui y sont mentionnés ;

- NOUS ENGAGEONS à produire, si notre offre est retenue et si nous ne les avons pas déjà fournis à l'appui de notre offre, les pièces prévues aux articles L. 8222-1 et D. 8222-5 ou D. 8222-7 du code du travail et les certificats fiscaux et sociaux mentionnés à l'article 46 du code des marchés publics dans un délai de 8 jours francs à compter de la date de réception de la demande qui nous en sera faite par le pouvoir adjudicateur.

- NOUS ENGAGEONS sans réserve, en tant que prestataires groupés conjoints, conformément aux

  stipulations des documents visés ci-dessus, à exécuter les prestations qui nous concernent respectivement dans les conditions ci-après définies.

L'Entreprise ...., mandataire des entrepreneurs groupés conj oints, est solidaire de chacun des membres du groupement.

L'offre ainsi présentée ne nous lie toutefois que si son acceptation nous est notifiée dans un délai de 90 jours à compter de la date limite de remise des offres fixée par le règlement de consultation.

(page à remplir par les groupements solidaires)

B - ENGAGEMENT DES CANDIDATS

Nous soussignés,

M ....

....

....

....

....

M ....

....
....
....
....
M ....
....
....
....
....

- après avoir pris connaissance du cahier des clauses administratives particulières (CCAP) et des documents qui y sont mentionnés ;

- NOUS ENGAGEONS à produire, si notre offre est retenue et si nous ne les avons pas déjà fournis à l'appui de notre offre, les pièces prévues aux articles L. 8222-1 et D. 8222-5 ou D. 8222-7 du code du travail et les certificats fiscaux et sociaux mentionnés à l'article 46 du code des marchés publics dans un délai de 8 jours francs à compter de la date de réception de la demande qui nous en sera faite par le pouvoir adjudicateur.

- NOUS ENGAGEONS sans réserve, en tant que prestataires groupés solidaires, conformément aux

  stipulations des documents visés ci-dessus, à exécuter les prestations demandées dans les conditions ci-après définies.

L'Entreprise ...., est le mandataire des entrepreneurs groupés solidaires.

L'offre ainsi présentée ne nous lie toutefois que si son acceptation nous est notifiée dans un délai de 90 jours à compter de la date limite de remise des offres fixée par le règlement de consultation.

C – PRIX

L'offre porte sur :
....
.... Les modalités de variation des prix sont fixées au cahier des clauses administratives particulières (CCAP). Le montant estimatif annuel des prestations est donné à titre indicatif dans le CCAP.

Le marché est traité à prix unitaires.

Le prix de règlement sera calculé en appliquant aux quantités réellement exécutées les prix unitaires du document suivant : Bordereau des Prix (BPU)

D – DELAIS

Le délai d'exécution des prestations est prévu à l'article 3 du cahier des clauses administratives particulières CCAP

E – PAIEMENT

Le pouvoir adjudicateur se libérera des sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit :

(Si paiement sur un seul compte)

- du compte ouvert au nom de : ....
- domiciliation : ....
- Adresse : ....
- code banque : ....
- code agence : ....
- sous le numéro : ....

(Cas d'un groupement de fournisseurs solidaires)

Les soussignés, autres que le mandataire, donnent à ce mandataire qui l'accepte, procuration à l'effet de percevoir pour leur compte les sommes qui leur sont dues en exécution du marché par voie de virement au compte ci-dessus du mandataire. Ces paiements seront libératoires vis à vis des entrepreneurs groupés solidaires.

(Si paiement sur plusieurs comptes)

<u>En ce qui concerne l'exécution des prestations (ou lots) suivants</u>

....
....

- du compte ouvert au nom de : ....
- domiciliation : ....
- Adresse : ....
- code banque : ....
- code agence : ....
- sous le numéro : ....

(Cas d'un groupement de fournisseurs solidaires)

Les soussignés, autres que le mandataire, donnent à ce mandataire qui l'accepte, procuration à l'effet de percevoir pour leur compte les sommes qui leur sont dues en exécution du marché par voie de virement au compte ci-dessus du mandataire. Ces paiements seront libératoires vis à vis des entrepreneurs groupés solidaires.

<u>En ce qui concerne l'exécution des prestations (ou lots) suivants</u>

....
....

- du compte ouvert au nom de : ....

- domiciliation : ....
- Adresse : ....
- code banque : ....
- code agence : ....
- sous le numéro : ....

(Cas d'un groupement de fournisseurs solidaires)

Les soussignés, autres que le mandataire, donnent à ce mandataire qui l'accepte, procuration à l'effet de percevoir pour leur compte les sommes qui leur sont dues en exécution du marché par voie de virement au compte ci-dessus du mandataire. Ces paiements seront libératoires vis à vis des entrepreneurs groupés solidaires.

En ce qui concerne l'exécution des prestations (ou lots) suivants

....
....

- du compte ouvert au nom de : ....
- domiciliation : ....
- Adresse : ....
- code banque : ....
- code agence : ....
- sous le numéro : ....

(Cas d'un groupement de fournisseurs solidaires)

Les soussignés, autres que le mandataire, donnent à ce mandataire qui l'accepte, procuration à l'effet de percevoir pour leur compte les sommes qui leur sont dues en exécution du marché par voie de virement au compte ci-dessus du mandataire. Ces paiements seront libératoires vis à vis des entrepreneurs groupés solidaires.

(Si paiement sur un seul compte)

- du compte ouvert au nom de : ....
- domiciliation : ....
- Adresse : ....
- code banque : ....
- code agence : ....
- sous le numéro : ....

(Cas d'un groupement de fournisseurs solidaires)

Les soussignés, autres que le mandataire, donnent à ce mandataire qui l'accepte, procuration à l'effet de percevoir pour leur compte les sommes qui leur sont dues en exécution du marché par voie de virement au compte ci-dessus du mandataire. Ces paiements seront libératoires vis à vis des entrepreneurs groupés solidaires.

(Si paiement sur plusieurs comptes)

<u>En ce qui concerne l'exécution des prestations (ou lots) suivants</u>
....
....

- du compte ouvert au nom de : ....
- domiciliation : ....
- Adresse : ....
- code banque : ....
- code agence : ....
- sous le numéro : ....

(Cas d'un groupement de fournisseurs solidaires)

Les soussignés, autres que le mandataire, donnent à ce mandataire qui l'accepte, procuration à l'effet de percevoir pour leur compte les sommes qui leur sont dues en exécution du marché par voie de virement au compte ci-dessus du mandataire. Ces paiements seront libératoires vis à vis des entrepreneurs groupés solidaires.

<u>En ce qui concerne l'exécution des prestations (ou lots) suivants</u>
....
....

- du compte ouvert au nom de : ....
- domiciliation : ....
- Adresse : ....
- code banque : ....
- code agence : ....
- sous le numéro : ....

(Cas d'un groupement de fournisseurs solidaires)

Les soussignés, autres que le mandataire, donnent à ce mandataire qui l'accepte, procuration à l'effet de percevoir pour leur compte les sommes qui leur sont dues en exécution du marché par voie de virement au compte ci-dessus du mandataire. Ces paiements seront libératoires vis à vis des entrepreneurs groupés solidaires.

<u>En ce qui concerne l'exécution des prestations (ou lots) suivants</u>
....
....

- du compte ouvert au nom de : ....

- domiciliation : ....
- Adresse : ....
- code banque : ....
- code agence : ....
- sous le numéro : ....

(Cas d'un groupement de fournisseurs solidaires)

Les soussignés, autres que le mandataire, donnent à ce mandataire qui l'accepte, procuration à l'effet de percevoir pour leur compte les sommes qui leur sont dues en exécution du marché par voie de virement au compte ci-dessus du mandataire. Ces paiements seront libératoires vis à vis des entrepreneurs groupés solidaires.

Les paiements seront effectués en EUROS.

F - REPONSE DE L'ADMINISTRATION

La présente offre est acceptée :

- ☐ en ce qui concerne le lot ou les lots n°

Le pouvoir adjudicateur :

Mme ………. Proviseure.

G - CADRE POUR FORMULE DE NANTISSEMENT OU DE CESSION DE CREANCES (1)

Formule d'origine

Copie délivrée en unique exemplaire pour être remise à l'établissement de crédit en cas de cession ou de nantissement de créance de :

- ☐ la totalité du marché (2)
- ☐ la partie des prestations évaluées à

.... € (en lettres) que le titulaire n'envisage pas de confier à des sous-traitants bénéficiant du paiement direct.

- ☐ la partie des prestations évaluées à

.... € (en lettres) et devant être exécutées par .... en qualité de :

- ☐ co- traitant
- ☐ sous-traitant

A .... , le (3) ....

Signature,

Annotations ultérieures éventuelles

La part des prestations que le titulaire n'envisage pas de confier à des sous-traitants bénéficiant du paiement direct est ramenée à

.... € (en lettres)

A .... , le (3) ....

Signature,

(1) A remplir par l'établissement en original sur une photocopie.
(2) Rayer la mention inutile.
(3) Date et signature originales.

H - NOTIFICATION DU MARCHE AU TITULAIRE

La notification transforme le projet de marché en marché et le candidat en titulaire. Elle consiste en la remise d'une copie du marché au titulaire.

Cette remise peut être opérée par lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, coller dans ce cadre l'avis de réception postal, daté et signé par le titulaire.

En cas de remise contre récépissé, le titulaire signera la formule ci-dessous. (reçu à titre de notification une copie du présent marché)

A .... le ....

Coordonnées du fournisseur

Référence :

Nom :

Adresse :

Ville :

Code Postal : Tél.

: Fax :

Référence : L2015/01

Période : du 01/09/2015 au 31/08/216 Lot n°1 : BOF

MOIS DE JANVIER A MAI 2015

2015	Société				
Code Client	Client	Code Produit	Produit		Quantité facturée
			OEUF FRAIS 53/63 3X30 SICADAP		*1 080,00*
			CREME ANGLAISE UHT 1L CDF		*10,00*
			CAMEMBERT 45% 30GX8 CDF		*336,00*
			BEURRE PAST.DOUX PLAQ.250G LEBL.		*24,00*
			GOUDA PI 30GX100 CODIPAL		*100,00*
			EMMENTAL PI 30GX100 CODIPAL		*300,00*
			MIMOLETTE PI 30GX100 CODIPAL		*500,00*
			ST PAULIN PI 30GX100 CODIPAL		*100,00*
			TOME PY PI 30GX100 CODIPAL		*100,00*
			BRIE NEUTRE P.MODELE 29% 2K CF&RM		*6,37*
			MAYONNAISE ALLEGEE 4K7 TDF		*23,50*
			BEURRE PLAQ.250G FRAIMONT BEURA.		*8,00*
			CREME UHT 30% 1L BOURG FLEURI		*36,00*
			RECETTE MME LOIK NAT.65% 20GX6		*72,00*
			BEURRE PLAQ.250G FLORIMONT		*6,00*
			YT FRUITS BULGY PULP.125GX4 NOVA		*192,00*
			LIEGEOIS CHOCOLAT 115GX1 NOVA		*240,00*
			YT NAT.SUCRE 125GX4 NOVA		*96,00*
			YT FRUITS 5% 125GX4 NOVA		*288,00*
			YT NAT.125GX4 DANONE		*816,00*
			YT NAT.SUCRE 125GX4 DANONE		*768,00*
			YT AROMATISE 125GX4 DANONE		*480,00*
			RONDELE NATURE 33% 16.6GX60		*180,00*
			RONDELE NOIX 34% 16.6GX60		*120,00*
			CREME FRAICHE 15% 5L VALFINE		*20,00*
			ST MORET NATURE 17.5% 25GX24		*264,00*
			MOZZARELLA 19% BOULE 125G P.INT.		*48,00*
			F.FRAIS BATTU 3.2% 5K MONTEBOURG		*80,00*
			LAIT UHT 1/2 ECREME 1L L.D'ICI		*78,00*
			COMTE B.MARRON 45% 1/12 3K1 VAG.		*3,52*
			EMMENTAL BLOC 45% 3K HOLLANDIA KROON		*17,53*
			TARTARE AFH CALCIUM 18.6% 16GX24		*312,00*

Référence : L2015/01
Période : du 01/09/2015 au 31/08/216
Lot n°2 : SURGELES, GLACES ET PATISSERIES – DESSERTS SU RGELES

Référence :
Nom :
Adresse :
Ville :
Code Postal : Tél.
: Fax :

DESIGNATION			QUANTITE EN BOITE	QUANTITE KILO	QUANTITE LITRE	QUANTITE EN UNITE	PRIX	TOTAL HT	MARQUES	OBSERVATIONS
Libellé produit	**Quantité**	**Unité de facturation**								
Poêlée Ratatouille4x2,5kg	5,00	KG								
Chou-Fleur 4x2,5kg	330,00	KG								
Courgette Rondelle4x2,5kg	305,00	KG								
LION Barre 24x50ml	288	EA								
NES CG Cône Van 24x120ml	216	EA								
TomF Cuit SPorc(50x120g)	204,00	KG								
NES CG Cône Choc 24x120ml	168	EA								
Bf Hache Prep 20% 6x1kgIT	162	KG								
CRUNCH Barre 40x54ml	160	EA								
Tartfl Reblochon 4x2,5kg	147,50	KG								
Petit Pain Blanc(110x55g)	142	CS								
Coleslaw 4x2,6kg	140,40	KG								
Brd Parmt Morue (4x2kg)	136	KG								
Poêlée Leg Champ 4x2,5kg	135,00	KG								
Frite Neutre 10-10	130	KG								
Haricot Vert TFin 4x2,5kg	120,00	KG								
Sk Ha Bf 15% (50x120g) IT	114,00	KG								
Fl ColLi Indv S/A120/140g	100,00	KG								
Riz Cantonnais 4x2,5kg	80,00	KG								
Epinard Branche 4x2,5kg	60,00	KG								
Joue Bf Coupee IQF VBF	55,00	KG								

Pomme Campagnarde 4x2,5kg	50,00	KG								
Poêlée Cuit Roman 4x2,5kg	50,00	KG								
PoeleeAquarelle(4x2,5kg)	50,00	KG								
Pomme Sautée PFrt 4x2,5kg	50,00	KG								
Kefta Vol AMaroc Cuit 5kg	45,00	KG								
Lasagne Saumon 2x2kg	44	KG								
Moussaka 2x1,8kg	43,20	KG								
CB Fndt Pintadeau Normand	40,00	KG								
TM Oignon Emincé 4x2,5kg	40,00	KG								
Purée Carotte 4x2,5kg	40,00	KG								
Moussaka 2x1,8kg	39,60	KG								
Salade Pêcheur 4x2,6kg	39,00	KG								
DAV Légume Couscous	32,50	KG								
Poel Pasta Valentina4x2kg	32	KG								
Bourguignon 15% 60g	30	KG								
Rösti Légume 5kg	30,00	KG								
Poel Marai2Carotte2,5kg	30,00	KG								
Cheeseburger 125g VBF	28	CS								
Carotte Rap Assn 4x2,4kg	26,40	KG								
Baguette Précuite 36Pc	26	CS								
CB Sld Grec HOli4x2,6kg	26,00	KG								
Brocoli	25	KG								
Mlg Julienne Leg 2x2,5kg	25,00	KG								
FLT ColAlas CornFlakes5kg	25,00	KG								
Omelette Nat 135g 4,05kg	24	CS								
Céleri Rémoulade 4x2,6kg	23,40	KG								
Filet MrlBlc3x7kg 60/200g	21	KG								
TM Fl Cabil IL 200/400g	21	KG								
Pomme Allumette 6-6	20	KG								
Calmars A La Romaine 4kg	20	KG								
Paupiette Veau SPorc140g+	20,00	KG								
Champ Emincé Chx(2x2,5kg)	20,00	KG								
PommeDuchessePCuit2x2,5kg	20,00	KG								

Cocktail Frt Exot(5x1kg)	20,00	KG								
Poissonnette Cuite 5kg	20,00	KG								
GaltSarrasinComp(32x160g)	19	CS								
Salade Médina 4x2,6kg	15,60	KG								
Roti Bf Cuit Extra	15,29	KG								
Cookie PépiteChoc(54x53g)	15	CS								
FLT PoisBlBgnPFrt115/125g	15,00	KG								
CordonBl Dinde Cuit 120g	15,00	KG								
Salade Piémontaise4x2,6kg	13,00	KG								
Croisillon Emmental 70g	12	CS								
MC Tajine Poulet(10x300g)	12	CS								
Nem Frit Poulet 3kg	12	CS								
FLT Colin Alaska Nat 6kg	12,00	KG								
CB Cabosse Chocolat 12Pc	11	CS								
FLT PoissonBlanc Mnr100g	11,00	KG								
Merguez Bf Mouton Cuit	10,50	KG								
Taboulé 4x2,6kg	10,40	KG								
Rouleau Surimi 2x2kg	10	KG								
MC Penne Bolo (10x300g)	10	CS								
MC Tortloni4From(10x320g)	10	CS								
Choco Doughnut (36x53g)	10	CS								
ChampParisEmincé(4x2,5kg)	10,00	KG								
Fl ColinLieu Dcp 100/120g	10,00	KG								
Saucisson SecPPorc3x1,3kg	7,80	KG								
CB Salade Thai PouletCrev	7,80	KG								
Chrzo Courbe DxSup20x225g	7	EA								
MC ChiliConCarne(10x300g)	7	CS								
MC Parmentier Canard 300g	7	CS								
Hachis ParmentierVBF3x2kg	6	KG								
Cpe Choc Lgs (48x120ml)	6	CS								
Jambon Sup DD 12x720g	6	EA								
MC Risotto Poulet	6	CS								
Asst Mignardises 4x798g	6	EA								

Salade Fruit Exotique 3kg	6,00	KG								
Champignon Grecque4x2,6kg	5,20	KG								
Sld Macédoine 4x2,6kg	5,20	KG								
Crêpe Emmental (100x50g)	5	CS								
MC Poisson Riz (10x270g)	5	CS								
TM Echalote 10x250g	5	KG								
Oseille 5x1kg	5	KG								
TM Ail 10x250g	5	KG								
Tarte 4 Fromage (8x1kg)	5	CS								
Galette Rois Br (6x700g)	5	CS								
MelangeFruitRouge(5x1kg)	5,00	KG								
CB TabouléOccident4x2,4kg	4,80	KG								
CB TartrCmbrTzatziki1,5kg	4,50	KG								
Pizza Margherita 60x70g	4	CS								
Chouquette Crème(130x18g)	4	CS								
Rillt Mans Pur Porc 3x2kg	4	KG								
TM Lardon Fumé Sup 8x1kg	4	KG								
Mozzarella Souple	4	KG								
CB Sauce Grand Veneur 5x1	4	KG								
CB Pasteis DeNata(40x53g)	4	CS								
CB Rubichic 1,44kg	4	CS								
Croque Bande (8x640g)	4	CS								
Croustade Volaille Marron	4	CS								
Cuisse Canard Mgr Cft290g	3,48	KG								
Feuilt Jardinier 56x70g	3	CS								
Feuilt Abricot (50x90g)	3	CS								
Chausson Dinde From 70g	3	CS								
Caprice Choc Crml(30x75g)	3	CS								
Galette Rois (12x700g)	3	CS								
Tarte 4 Fromages 8Pc	3	CS								
TM Persil Haché 5x500g	2,50	KG								
CB SautéVeauCurryRge4x6Pc	2,40	KG								
Pizza Reine 24x200g	2	CS								

Tarte Poire PrDcp(6x750g)	2	CS								
Tart Pomme Patis (9x750g)	2	CS								
Quiche Lorraine Bd(8x1kg)	2	CS								
CB Mini LunchAsst(18x32g)	2	EA								
Tarte Cerise Bande 9x750g	2	CS								
CB Pain Surp (2x1,250kg)	2	CS								
Bisc Roulé ChocNste4x750g	2	CS								
Canapé Apéritif 160Pc+	2	CS								
NES Sauce Chocolat 6x1kg	2	EA								
NES Sauce FruitRouge6x1kg	2	EA								
Asst Tartlet Frt (60x60g)	2	CS								
Tarte Tomate Chèvre 8Pc	2	CS								
Sauc Mtbld Cuit2(14x120g)	1,68	KG								
Grillé Pomme (10x655g)	1	CS								
Emincé Jambon Sec 6x500g	1	EA								
Lardon Fumé Cuit 4x1kg	1	KG								
Tarte Choc Dcp (6x750g)	1	CS								
Tart Fruit Rouge (6x750g)	1	CS								
Bloc FG Canard (10x30g)	1	EA								
Tart Pom Norman Dcp6x750g	1	CS								
TartFeuiltLegCret2x1,15kg	1	CS								
Mini Pain Choc 4(40x25g)	1	CS								
1/2 Avocat AP IQF 3kg	1	CS								
Quiche Lorraine Cuite8Pc	1	CS								
Tarte Poireaux 8Pc	1	CS								
Tarte Moell Fruit Rouge	1	CS								